



Один из важных атрибутов свадебного вечера является его величество Торт. Его выкатывают в финале свадебного дня, подытоживая вечер. И, конечно же, он должен быть неотразим!

КОРОЛЬ ВЕЧЕРИНКИ



Средств и способов украсить торт великое множество. Иногда его украшают специальными свечами, которые поджигают перед тем, как торт выносят в зал. Затем следует эффектное разрезание торта специальным ножом и раскладывание кусочков по тарелкам с помощью красной лопатки.

Первые куски давным-давно принято дарить родителям как благодарность за помощь и поддержку в жизни. А следующий кусочек по желанию молодых можно и разрезать.

Обрати внимание на нож и лопатку для торта. Очень здорово, если они будут в комплекте со свадебными бокалами, и ты подберешь их в соответствии со стилем свадьбы. В будущем ты сможешь ими пользоваться при каждом удобном случае, например, на годовщину или день рождения.

Почти ни в одном ресторане нет красной лопатки и ножа. Молодые, забывая уточнить этот вопрос у ресторана, режут местным тесаком или страшным деревянным ножом на глазах у изумленных гостей.

При выборе торта обязательно уточни, обязаны ли вы заказывать его в своем ресторане или можете прибегнуть к помощи других специалистов.



ИТАК, ЗАПИСЫВАЙТЕ!

1. Определись с несколькими кондитерскими компаниями, составь их список.
2. Сходи в каждую, оцени торты на витринах и в каталогах. Убедись, что торты из каталога — не просто красивые картинки из Интернета, а именно те торты, которые были приготовлены этой фирмой.

3. Узнай, как долго компания работает на рынке, какая у нее репутация.

4. Уточни, как рассчитывается торт на количество гостей. Обычно масса торта берется из расчета 150-200 грамм на человека. Бывает, что торт, который нравится тебе на картинке, большей массы, чем требуется. Это значит, что в готовом виде он будет выглядеть совершенно по-другому. Советуйся с кондитером, настоящие профессионалы ответят на любой вопрос.

5. Непременно потребуй дегустацию своего торта: он должен быть и красивым, и вкусным. Помни, что торты с кремовой начинкой не подходят для знойного лета. Если твоя свадьба назначена на этот период, сделай выбор в пользу легкой йогуртовой начинки.

6. Оговори с рестораном, как и в какой момент будет вынесен торт. Случаются моменты, когда официанты выносят уже разрезанный торт, после чего у невест случается культурный шок.

7. Если ты договоришься с понравившейся студией по изготовлению тортов, уточни, когда они его доставят в ресторан. А ресторан, в свою очередь, предупреди, что торт привезут в указанное время, сотрудники должны подготовить для тебя холодильник. Часто бывает, что у ресторанов все холодильники заняты, а в кухне достаточно жарко. Торт может потечь! Или еще хуже — его поставят в рыбный холодильник и он впитает весь запах.

8. Обязательно уточни, на чем будет вывозиться торт, как будет выглядеть столик и как он будет оформлен. Бывает, что у ресторана нет столика, торт выносят официанты и ставят на стол молодых или (!) на барную стойку, что недопустимо.

9. Выкатывая торт, очень важно позаботиться о свете. Не выключайте его слишком резко, иначе ваши фото- и видеомастера не смогут запечатлеть всю красоту.



Обычно торт выкатывают в 22.00. А что делать, если сладкого гостям хочется уже в начале вечера? Есть прекрасные выходы из ситуации: шоколадный фонтан и кэнди-бар. Кэнди-бар пришел к нам совсем недавно, хотя в Европе он зарекомендовал себя с идеальной стороны, доставляя удовольствие детям и взрослым во время танцевальных пауз. Бар оформляется в стиле вашей свадьбы, смотрится очень органично и стоит весь банкет. Если вы заказали большой кэнди-бар, вы можете сэкономить и заказать торт меньшего размера и веса, ведь гости заходят распробовать все вкусности огромного красивого стола.

Предусмотрите все эти нюансы, и финал вечера будет идеальным!



Наталья Чунц
Свадебное агентство
«Идеальная Свадьба»